

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы Ростовцева Л.Н.
(ФИО директора)
Подпись, печать
«01» сентября 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общеобразовательных организациях

Наименование учреждения	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Луковская средняя общеобразовательная школа» филиал Романовская оош Панкрушихинского района Алтайского края	
Юридический адрес	658768, Алтайский край, Панкрушихинский район, с. Луковка, ул. Школьная, 39	
Фактический адрес	658762, Алтайский край, Панкрушихинский район, с. Романово, ул. Комсомольская, 4	
ИНН	2262002658	
ОГРН	1022202892381	
e-mail	romanovschool@mail.ru	
Контактное лицо, № телефона:	Александрова Инна Николаевна, 8(38580) 28-3-16	

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции

Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организации общественного питания (пищеблок).

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;

25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);

26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;

27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Ответственным за разработку ППК и проведение производственного контроля является (ответственное должностное лицо):

ФИО	<i>Александрова Инна Николаевна</i>
Должность	<i>Заведующая филиалом</i>
Телефон	8(38580) 28-3-16

Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1. Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1а Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой	-	Каждая партия		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
вспомогательных материалов		продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза)				
		- наличие маркировки (транспортной, потребительской)	-	Каждая партия		кладовщик
		- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской	-	Каждая партия		кладовщик
		- оценка качества и безопасности (по протоколам лаб. исследований, предоставляемых поставщиком)	-	при наличии (в соответствии с договором поставки)		Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
		- оценка качества и безопасности путём проведения собственных лабораторных исследований	-	при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности		Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
16 Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	-	Ежедневно с регистрацией в журнале	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- оценка маркировки, сроков годности	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	-	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
1в Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		кладовщик
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	Каждая партия	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
1г Контроль на этапе технологически	Объект контроля - Продовольственное сырьё и пищевая	- температура; - влажность; - физико-химические показатели и иные в зависимости от вида		в зависимости от вида производимой продукции и технологии		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
х процессов производства и изготовления пищевой продукции	продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	производимой продукции и технологии производства		производства		
1д Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям:				
		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах; - вкус	-	Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции	кладовщик
		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ 1-е блюда (при наличии в ассортименте) - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы.	1 образец	1 раз в год		Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
2-е блюда (гарниры, соусы) - КМАФАнМ; - БГКП;	1 образец	1 раз в год				

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		- St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей				
1е Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура)	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- оценка сроков годности готовой продукции	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик
1ж Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки и собственным транспортом) (применительно для буфет-раздаточных)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	кладовщик
		- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик
		- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик
		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	Каждая партия	Ежедневно		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
2. Производственное оборудование, инвентарь						
2а Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
		- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы		кладовщик
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		кладовщик
3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование	-визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	кладовщик
	водоснабжение					
	водоотведение					
	освещение					
3б Контроль за	Состояние поверхностей	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и	- ежедневно перед началом работы		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на	кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
состоянием внутренней отделки помещений	пола, стен и потолка производственных помещений	потолка			отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
4. Лабораторный и инструментальный контроль:						
4а Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ.	1 образец	1 раз в год	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21 <i>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i>	Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность	1 образец	1 раз в год		
4б Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	-	перед использованием	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства	кладовщик
		- визуальная оценка соответствия применяемых	-	перед использованием		кладовщик

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации	
		моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям					
		- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	1 образец	1 раз в год		Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби	
4в Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	Лабораторный контроль смывов:				ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
		- БГКП	5	1 раз в год			
		- сальмонеллы	3	1 раз в год			
		- стафилококк	3	1 раз в год			
		- иерсинии	3	1 раз в год			
- яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	3	1 раз в год					
4г Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров		при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Александрова И.Н., заведующая филиалом	
		- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		Александрова И.Н., заведующая филиалом	
		- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		Александрова И.Н.,	

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
	осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	совместно проживающих лиц работника				заведующая филиалом
- визуальный контроль за качеством обработки рук		ежедневно до начала работы в течение смены		Александрова И.Н., заведующая филиалом		
- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды		ежедневно до начала работы и в течение смены		Александрова И.Н., заведующая филиалом		
4д Факторы трудового процесса	Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции		Ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	Саморядов М.А. завхоз
		- микроклимат (контроль температуры воздуха)	1 замер - 1 раз в год			Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-Оби
		- освещенность (уровни искусственной освещенности)	1 замер - 1 раз в год			Аккредитованный ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Камень-на-

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
						Оби

¹ *Кратность проведения производственного контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:*

- свыше 1000 – ежеквартально;

- до 1000 – 1 раз в 6 мес.;

- малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия – 1 раз в год.

* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующий проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Учебные кабинеты во время перемен, рекреации во время уроков	СП 2.4.3648-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрацией в журнале	СП 2.4.3648-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Учреждение (ответственное должностное лицо)

3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	4 замера	1 раз в год	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория
4	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	1 замер в кабинете информатики	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория

*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Административно-хозяйственный персонал:	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрывание столов	1 раз в год	1 раз в год

Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы лабораторных испытаний продуктов и готовых блюд;
2. Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды;
3. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
4. Протокол измерений параметров световой среды;
5. Протокол измерений параметров микроклимата;
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (для оценки условий хранения продукции) (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
11. Журнал-график проведения генеральных уборок;
12. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блюд, гигиенических смывов, воды питьевой, факторов учебной и производственной среды испытания проводятся повторно *(по дополнительному согласованию)*.

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений: **Ростовцева Л.Н.**

Рабочую программу составил: **Ростовцева Л.Н.**

«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК)»